





Recette cocktail

MARY PICKFORD

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹🍹

SAISON _____ 🍷

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Fred Kaufman dans les années 1920 à l'Hotel Nacional, La Havane, pour l'actrice de films muets Mary Pickford.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraichi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients	
◆ RHUM BLANC	60 ML
◆ LIQUEUR DE MARASQUIN	5 ML
◆ JUS D'ANANAS	45 ML
◆ SIROP GRENADINE	5 ML

Conseils de présentation

- MÉTHODE _____ *au shaker*
- VERRERIE _____ *à cocktail*
- DÉCORATION _____ *cerise*





A découvrir également

Léger

AI SHITERU

DIFFICULTÉ

🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Parfait Amour
Liqueur de Marasquin



Moyen

AVIATION

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Marasquin
Crème de Violette



Corsé

HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ

🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Marasquin
Jus de pamplemousse

